Pietro Leemann, premiato con la Stella “Verde” Michelin, si racconta…

DI CESARE ZUCCA –

Milano. Oggi incontriamo Pietro Leemann, al timone di “Joia”, primo ristorante vegetariano gourmet a ricevere la prestigiosa stella Michelin.

Leeman ha studiato alla corte di grandi chef tra cui Angelo Conti Rossini, Gualtiero Marchesi e Frédy Girardet. Ha vissuto molti anni in Oriente dove ha esplora affascinanti culture come il Buddismo Zen, il Taoismo e il mondo dei Veda.

I viaggi in Oriente di Leeman

Ha scritto più di dieci libri di cucina, di divulgazione di cultura alimentare, di filosofia naturale e di ricette. Assieme all'amico giornalista Gabriele Eschenazi ha fondato **"The Vegetarian Chance"**, il primo festival internazionale di cultura e cucina vegetariana.
Nel 2020 la **Guida Michelin** ha assegnato al suo ristorante Joia un nuovo riconoscimento il **Trifoglio Verde Michelin** dedicato alla gastronomia virtuosa e alla responsabilità e senso etico verso ambiente e Natura.

alcuni dei libri di Leemann

Buongiorno Pietro, subito la domanda di rito: qual è la sua meta preferita per un weekend?

Parigi: l'ho visitata molte volte in passato ed è nel mio cuore.
E' un po' che non ci torno, sicuramente il mio prossimo weekend sarà lì.
Un debole per la cucina francese?La cucina francese è decisamente in contrasto con la mia, io sono vegetariano il francese è onnivoro. D'altra parte la Francia ha dato i natali a chef che hanno segnato la mia storia e di cui apprezzo l'alta cucina e l'estremo rigore. Degli chef francesi ammiro l'identificazione con la qualità e l'unione tra di loro, mentre trovo che in Italia ci sia più campanilismo, carenza di dialogo e meno senso di appartenenza, ambedue argomenti per me importanti. Comunque anche a Parigi stanno cominciando ad

emergere delle realtà vegetali, come il grande Alain Passard, da molti anni paladino della cucina vegetariana e profeta di questa nuova ondata *green* che travolgerà il mondo.

Parigi nella nebbia

A proposito di *green*, a Joia è stata assegnato il "Quadrifoglio Verde Michelin", congratulazioni…

Grazie, sono davvero onorato di aggiungerlo alla prima Stella Michelin ricevuta nel '96 e tuttora attiva. E' un elogio che riconosce la storia ecologica, le scelte precise e il rispetto dell' ambiente, tutti elementi di cui Joia ha sempre voluto essere portavoce. Dalle modalità di approvvigionamento delle materie prime alla lotta contro lo spreco alimentare, dalla corretta gestione dei rifiuti all'impatto energetico, all'etica lavorativa. Sono lieto che una guida storica come la Michelin, da sempre indirizzata verso una certa opulenza a volte esagerata, si sia interessata al tema della

sostenibilità.

Un piatto di Pietro Leemann

Mi piace associare il *green* a un’alimentazione corretta, diversamente dai tempi passati, quando l’alimentazione non teneva granché conto della salute: si mangiava troppo e troppo grasso, troppa carne, troppo vino… (ride) il carbonato era quasi sempre necessario dopo un pasto abbondante…

Il “Quadrifoglio Verde della Sostenibilità” il nuovo e prestigioso premio della Guida Michelin

Lei ha viaggiato moltissimo. Il suo menu esprime l’essenza di viaggiatore?

La mia cucina è un inno alle diverse culture che ho scoperto e che mi piace riunire e non separare. Ritengo che la cucina sia una rappresentazione non solo delle tecniche e degli stili di un territorio, ma anche il riflesso del pensiero del luogo. Nella mia cucina troverà fusione di elementi della cucina giapponese, cinese, indiana, sudamericana. ln questo momento di lockdow, il ìunch box che consegnamo a casa, si intitola proprio ‘Appunti di Viaggio” e ci porta in paesi lontani dal Giappone all’India, dal Messico al MedioOriente e ogni settimana in destinazioni diverse.

“Appunti di Viaggi” nei lunch box delivery di Joia

Quindi il viaggio come fonte di ispirazione?
Certamente. Per esempio l’anno scorso sono stato in Brasile ed è nato “Sulle note della bossanova” una piccola torta di caffè e lamponi, fragole e albicocche marinate al mango, menta fresca, gelato e salsa di caffè estratto a freddo e selezionato per me da Lavazza, un piatto che vuole evocare lo spirito e le atmosfere di quel paese.

Sulle note della Bossanova

Il suo primo ricordo del cibo?

Il cibo nella mia famiglia è sempre stato un importante fautore di unione, sopratutto nel ritrovarsi a tavola, dove si creano belle interazioni e si rinnovano gli affetti. Il rito di incontrarsi a tavola è da sempre una tradizione che unisce e che scioglie nodi e barriere. E’ un momento d’amore, come le coccole di mia mamma Ada, quando metteva in tavola una delle sue torte straordinarie… era un po’ il suo modo di conquistarci.
Tuttora davanti una bella torta… divento matto: è il mio tallone d’Achille!

“il piatto è una visione del tempo che continuamente cambia ma non cambia”.
Pietro Leemann

Cucina a casa?
Sempre. Sia che io sia da solo o che ci sia mia figlia Romy o che ospiti degli amici. Penso che cucinare significhi portare un messaggio e con gli anni ho acquisito una certa esperienza sull’alchimia dello stare insieme e sul piacere di ammaliare un ospite e magari, visto che cucino vegetariano, di portarlo un po’ nel mio mondo.
Nel suo frigo di casa c’è sempre…
Zenzero e un’infinità di tè pregiati giapponesi e taiwanesi, con cui pasteggio, essendo astemio. Poi naturamente tanta verdura…l’altro giorno ho comprato dei bellissimi carciofi che sono lì che mi aspettano…

Dal mercato… al piatto.“Classicismo”, carciofo cotto sottovuoto per pochi minuti e avvolto in una sfoglia vegana, quindi fatta con il burro vegetariano autoprodotto dal Joia, ultimato in forno.

Veniamo alla sua ricetta “C’era una volta Il Re Inverno” sembra l’inizio di una una fiaba…

Beh, penso che col crescere diventiamo un po’ troppo seriosi e prendiamo tutte le cose un po’ troppo sul serio… E’ bello tornare bambini e giocare con la fantasia, pur lanciando un messaggio profondo che è quello di una cucina che nasce dall’anima.

” **C’era una volta Il Re Inverno… ”**
Per scoprire la ricetta di Pietro Leeman clicca *Next>*

C’ERA UNA VOLTA IL RE INVERNO 2017

Tortino di patate, lenticchie rosse, radicchio tardivo e porri in bellavista, salsa di mandarino, umami di giovani rape e vino

Il piatto **“C’era una volta Il Re Inverno”** dello Chef Pietro Leemann

Per il tortino
80g carote
80g porro
160g patate
320g pastella di farina di lenticchie (600g farina lenticchie 1l acqua)
30g olio evo
q.b trito di erbe
Per la corona
4 patate
Per il radicchio
4 radicchio tardivo
250g aceto
125g zucchero

500g vino rosso
20g di sale
50g acqua di barbabietola

La salsa al vino

100g vino ridotto (vino, porro, erbe aromatiche, ridotto della metà)
25g saba
25g succo di rapa ridotto (rapa, barbabietola, carote)
3g kuzu
q.b olio semi per montare

La salsa al mandarino

200g succo di mandarino
½ lemon gras
12g kuzu
q.b di un pâté a piacere
qualche cima di cerfoglio

Esecuzione

1. Per la corona, tagliare le patate sbucciate alla mandolina, copparle con un ring da 3 cm, disporle a forma di mandala con l'ausilio di un ring da 10cm e scottarle al forno a vapore per 3 minuti, quindi marcarla in lionese.
2. Fare un dadolata di patate e scottarle in acqua. Tagliare della stessa misura porro e carota e spadellare separatamente tutte le verdure. Farle raffreddare e unirle alla pastella e il trito di erbe.
3. Cuocere il radicchio sottovuoto con la soluzione indicata, al vapore per 40 minuti, farlo raffreddare, strizzarlo e disporlo senza il tacco su di un foglio di pellicola, quindi arrotolarlo come un sushi, quindi tagliarlo a cilindri di 4 cm di altezza.
4. Unire gli ingredienti per la salsa al mandarino, legarla a kuzu e montarla con l'olio di semi.
5. Stampare il tortino in un ring da 8 cm, sporcarlo con il pâté per far aderire la corona e passarlo in forno per 5 minuti, unire il radicchio e ultimare con altri 3 minuti.
6. Versare la salsa al mandarino sul fondo, adagiare sopra il

tortino e accompagnare con la salsa al vino in salsiera da far servire al commensale.

INFO
Joia
Lo Chef Leemann è impegnato in numerosi progetti con aziende ed enti – pubblici e privati – con l'obiettivo di divulgare i precetti di una cucina sana, sostenibile e consapevole.
Per saperne di più: www.pietroleemann.ch

CESARE ZUCCA Travel, food & lifestyle.
Milanese di nascita, vive tra New York, Milano e il resto del mondo. Per WEEKEND PREMIUM fotografa e racconta città, culture, stili di vita e scopre delizie gastronomiche sia tradizionali che innovative. Incontra e intervista top chefs di tutto il mondo, 'ruba' le loro ricette e vi racconta il tutto nel suo blog, in stile 'Turista non Turista'